



**Salumificio Val Rendena Spa**  
**Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38094 Porte di Rendena -TN**  
**Tel. 0465/801031 - Fax 0465/801796 - www.salumificiovalrendena.it**

Codice prodotto	<b>0191</b>	Denominazione commerciale	<b>SPECK QUALITA' TRENINO META' S.V.</b>
Codice ean	<b>280191</b>	Codice Intrastat	<b>02101981</b>
Stabilimento produzione/confezionamento	<b>Via Cesena, 7 fraz. Preore 38095 Tre Ville (TN)</b>	Bollo CE stabilimento produzione	<b>IT U0Z7A CE</b>



### Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

Speck scudo tradizionale ricavato da coscia nazionale di suino pesante. Colore del prodotto: rosso per la parte magra con possibili striature rosate, bianco/rosato per la parte grassa. Provenienza materia prima: Italia. Il marchio Qualità Trentino è garanzia per i prodotti agroalimentari. Il logo, biglietto da visita delle produzioni trentine di eccellenza, ne assicura l'origine territoriale e gli standard qualitativi della filiera di produzione.

Peso del prodotto (circa)	<b>3,00 kg</b>	Data di scadenza	<b>150 GG</b>	Conservazione	<b>Conservare al fresco</b>
---------------------------	----------------	------------------	---------------	---------------	-----------------------------

### Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: COSCIA DI SUINO (ORIGINE ITALIA), SALE, PEPE, AGLIO, SPEZIE, DESTROSI. ANTIOSSIDANTE: E301. CONSERVANTI: E250, E251. SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA VIA 4 NOVEMBRE, 71 - 38094 PORTE DI RENDENA (TN) DA VENDERSI A PESO. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE AL FRESCO. Involucro: 7-plastica. Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

### Processo produttivo, tempi e temperature

La coscia fresca disossata refilata e pulita, si aromatizza con miscela di sale e aromi e si posiziona su appositi telai. Quindi inizia il periodo della salagione che dura 25/30 giorni circa. Seguono le fasi di asciugamento/affumicatura, stagionatura per il periodo minimo stabilito, spazzolatura e confezionamento.

Tempo di produzione minimo da disciplinare	<b>182 GIORNI</b>	Temperature	<b>Minima 2°C, Massima 20°C</b>
--	-------------------	-------------	---------------------------------

### Imballo

Imballo primario	<b>busta sottovuoto</b>	Imballo secondario	<b>cartone</b>
------------------	-------------------------	--------------------	----------------

### Dimensioni del cartone, pezzi per cartone e composizione bancali

	Profondità	Larghezza	Altezza	Pz. x cart.	Cart. x strato	Strati bancale
--	------------	-----------	---------	-------------	----------------	----------------

CARTONE NR. 1 (195X287X380)	38,00 cm	28,70 cm	19,50 cm	2	8	6
-----------------------------	----------	----------	----------	---	---	---

### Tabella allergeni

Sostanza allergene	Presenza	Dove
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	/
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	/
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	/
Soia e prodotti a base di soia	NO	/
Latte e prodotti a base di latte (lattosio compreso)	NO	/
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	NO	/
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	/
Senape e prodotti a base di senape	NO	/
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	/
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	NO	/
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	/
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	/
Uova e prodotti a base di uova	NO	/
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	/

### Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto			
Valore energetico KJ	1.100,00	Carboidrati	5,00
Valore energetico Kcal	261,00	Di cui zuccheri	0,30
Grassi	16,00	Proteine	30,00
di cui acidi grassi saturi	10,00	Sale	3,00

### Limiti microbiologici

Listeria monocytogenes	<100 ufc/g	Clostridium perfringens	<100ufc/g
salmonella spp	assente in 25g	Stafilococchi coagulasi positivi	<100ufc/g
Escherichia coli beta-glucuronidasi positivi	<10ufc/g		

### Controllo qualità

Si descrivono i controlli e la frequenza degli stessi nel processo produttivo: Analisi microbiologiche a campione su carne in entrata. Controllo delle temperature minime e massime durante tutte le fasi di processo. Prodotto finito: analisi chimiche e microbiologiche in base a preciso programma stabilito con il laboratorio d'analisi ed il veterinario ufficiale. Controlli HACCP. Riferimenti normativi: il prodotto rispetta le norme sanitarie vigenti.

### Nota

Il contenuto della presente scheda può subire modifiche ed aggiornamenti anche senza preavviso.